Noisette

Allergène

Généralités

Utilisation alimentaire, telle quelle, en poudre, en copeaux ou sous forme d'huile

Utilisation

La noisette peut être consommée :

- en graines apéritives
- dans des mélanges apéritifs (risque de contamination)
- dans des chocolats, friandises
- en pâte à tartiner en association avec du cacao
- dans de nombreux desserts (gâteaux, biscuits, décors de glaces…)
- sous forme d'huile de noisette

Observations

La noisette peut être responsable d'allergie alimentaire, parfois dans le cadre d'une réaction croisée avec les pollens de bétulacées (bouleau, aulne, charme, noisetier) mais aussi indépendamment d'une autre allergie ; sa consommation doit alors être évitée.
Des réactions croisées avec l'arachide et d'autres fruits à coque sont possibles et l'éviction de ces derniers est à considérer au cas par cas sur avis médical.

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe